Контрольный Лист Наблюдений / Верификация

Участок «Производство: основное меню»

Картофель фри / Картофель по-деревенски

ККЧ *Работник должен правильно ответить на вопросы данного раздела и продемонстрировать применение каждого принципа на практике.

Качество

☐ **Знает Золотые Стандарты Качества для картофеля:**

- Горячий и свежий
- Слегка посоленый
- Полная порция
- Слегка хрустящий
- Золотистого цвета

Чистота

☐ **Знает, как обеспечить чистоту на станции:**

- Протирает станцию чистыми продезинфицированными полотенцами
- Удаляет частицы пищи из фритюра
- Поддерживает порядок в отсеке для хранения запасов упаковки и соли
- Подметает полы

Культура обслуживания

☐ **Знает, как действовать, чтобы повысить культуру обслуживания:**

- Своевременно пополняет запасы продуктов и упаковки
- Поддерживает запас готовых порций свежего и горячего картофеля в соответствии с уровнем спроса

Безопасность пищи

☐ **Знает, как обеспечить безопасность пищи:**

- Поддерживает правильный уровень фритюра в ванночках
- Не использует продукты с истёкшим сроком хранения

Охрана труда

☐ **Знает правила техники безопасности:**

- Во избежание ожогов не допускает попадание воды во фритюр
- Немедленно вытирает с пола пролитый фритюр
- Носит обувь на нескользкой подошве
- Знает и выполняет требования инструкций по охране труда

ПРОЦЕДУРЫ *Работник должен правильно выполнить все рабочие процедуры на станции.

ПЕРЕД РАБОТОЙ

☐ **Безопасность** Вымойте руки.

☐ Проверьте наличие запаса продуктов и упаковки.

ДОСТАНЬТЕ, ЗАГРУЗИТЕ

☐ Используйте только полностью замороженный картофель.

С помощью фасовочной машины ARCH

☐ Загрузите картофель в бункер фасовочной машины.

☐ Верните оставшийся замороженный картофель в морозильник.

☐ Закройте бункер крышкой.

☐ Установите вес загрузки корзинки.

☐ Поместите корзинки в держатель фасовочной машины.

☐ Соблюдайте сроки хранения замороженного картофеля:

Картофель фри: 30 минут

Картофель по-деревенски: 15 минут

*Для фасовочной машины со встроенным фризером: картофель фри хранится в фасовочной машине в течение всего рабочего дня.

Фасовка картофеля по корзинкам вручную

☐ Подкатите стеллаж с пустыми корзинками к столу, поместите в поддон 4 корзинки.

☐ Помойте руки.

☐ Наполните корзинки.

☐ Поместите заполненные корзинки на стеллаж.

☐ Верните оставшийся замороженный картофель в морозильник.

ОПУСТИТЕ КОРЗИНКУ ВО ФРИТЮР

☐ Акуратно погрузите корзинку во фритюр и включите таймер.

☐ Опускайте следующую корзинку в эту же ванну не ранее, чем через 30 секунд.

☐ **Качество** Убедитесь, что весь картофель полностью погружен во фритюр.

ВСТРЯХНИТЕ КОРЗИНКУ

☐ По сигналу таймера выньте корзинку из фритюра и, удерживая её двумя руками, встряхните.

☐ Нажмите таймер.

ДОСТАНЬТЕ КОРЗИНКУ И СЛЕЙТЕ ФРИТЮР

☐ По сигналу таймера поднимите корзинку двумя руками, давая фритюру стечь в течение 5–10 секунд. Выключите таймер.

☐ **Качество** Сливая излишки фритюра, вы обеспечиваете соответствие продукции Золотым Стандартам Качества.

ВЫЛОЖИТЕ ГОТОВЫЙ КАРТОФЕЛЬ

☐ Выложите готовый картофель на участок упаковки.

☐ **Качество** Не смешивайте картофель из новой партии вместе со старым.

☐ Повесьте пустую корзинку над ванночкой, чтобы с неё полностью стёк оставшийся фритюр.

☐ **Безопасность** Слив фритюра гарантирует, что его излишки попадут обратно в ванночку, а не на пол.

ПОСОЛИТЕ

☐ Сразу посолите картофель фри (один переворот солонки)*. Не трясите и не двигайте солонку, поскольку в неё загружается нужное количество соли при каждом перемещении в вертикальное положение. Картофель по-деревенски не солится!

**** Рекомендация: держите солонку над картофелем фри на оптимальной высоте (около 20 сантиметров).***

☐ Аккуратно перемешайте картофель фри совком.

УПАКУЙТЕ

☐ Упакуйте готовый картофель в соответствующие пакетики и коробочки.

- Возьмите совок в одну руку и стопку пакетиков примерно 1-2 см толщиной для картофеля или одну коробочку в другую.
- Если вы собираетесь заполнить коробочку, сначала откройте её, нажав на нижнюю часть коробочки и аккуратно держа её с боков.
- Вставьте совок в коробочку/пакетик до упора.
- Держите совок и фасуйте картофель. Не сжимайте коробочку по бокам.
- Заполнив совок, потрясите из стороны в сторону, пока ломтики не встанут вертикально в коробочку или пакетик.
- Поднимите совок по направлению к себе, дайте картофелю соскользнуть в пакетик или коробочку.

☐ Поставьте пакетики и коробочки с картофелем в держатель картофельного бина.

☐ Соблюдайте принцип ротации («Первый пришёл – первый ушёл»).

☐ Соблюдайте срок хранения: картофель фри - 5 минут, картофель по-деревенски – 10 минут.

УБОРКА

☐ Протрите станцию чистым продезинфицированным полотенцем.

☐ Поддерживайте чистоту и порядок на станции, следите за чистотой пола. Это снижает риск поскользнуться и упасть.

Подписи

Работник: _____

Инструктор: _____

Дата: _____

Работник: _____

Инструктор: _____

Менеджер: _____

Тип оценки: ☐ **Обучение**

☐ **% КЛН**

_____ **/ 36 x 100% =** _____

(1 пункт = 2,78 балла)

Copyright © McDonald's Corporation, 2017 год. Все права защищены.